Rezept

California Roll

Ein Rezept von California Roll, am 27.04.2024

Zutaten

1	reife Avocado
12-16	gegarte geschälte Garnelen (je 10 - 12 g)
500 g	gekochter Sushireis (siehe Rezept-Tipp)
1 TL	Chilipaste oder -sauce
2 EL	schwarzer und weißer Sesam gemischt
	kaltes Essigwasser
1 Stück	Salatgurke (ca. 10 cm)
4	Nori-Blätter
4 EL	Mayonnaise
4 EL	Tobiko-Kaviar (siehe Rezept-Tipp), ersatzweise Masago- oder Lachskaviar
	Sushimatte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 32 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Die Schalen abziehen und das Fruchtfleisch schräg in Scheiben schneiden. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne entfernen. Die Gurkenhälften quer halbieren, dann längs in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Garnelen abbrausen und trocken tupfen. Falls vorhanden, die Schwanzsegmente abziehen.

2. Die Sushimatte mit Frischhaltefolie umwickeln oder in einen passenden Frischhaltebeutel stecken. 1 Noriblatt quer darauflegen, 125 g Reis auf dem ganzen Blatt bis zum Rand verteilen. Das Noriblatt mit einer Hand anheben und dann die eingewickelte Sushi matte mit etwas Essigwasser befeuchten.

3. Das Noriblatt mit der Reisseite nach unten auf die Matte legen. Mayonnaise und Chilipaste oder -sauce verrühren und einen Streifen davon im unteren Drittel des Noriblattes aufstreichen. 1 EL Kaviar mit einem Löffelrücken darauf verteilen. Dann ein Viertel der Gurkenstreifen, 3 - 4 Garnelen und ein Viertel der Avocadoscheiben entlang des Kaviarstreifens anordnen. Mithilfe der Sushimatte aufrollen, Sushirolle mit der Matte etwas fest ziehen. Die Sushimatte entfernen. Aus den restlichen Zutaten auf die gleiche Weise drei weitere California Rolls formen.

4. Die Rollen in der Sesammischung wälzen, mit der Naht nach unten auf ein Brett legen und mit einem sehr scharfen feuchten Messer in je acht Stücke schneiden. Die Klinge nach jedem Schnitt mit einem feuchten Lappen abwischen.